

Klosterbrauerei Baumburg

Baumburg 20
83352 Baumburg (Altenmarkt)
Tel. 08621/9826-0
Fax. 08621/9826-20
info@baumburger.de
www.baumburger.de
Montag - Freitag 7 - 16.30 Uhr



Baumburg (Altenmarkt)

Bräustüberl z' Baumburg
Baumburg 12
83352 Baumburg (Altenmarkt)
Tel. 08621/5155



11-24 Uhr
Kein Ruhetag
Küche bis 21.30 Uhr

Hoch über Alz und Traun

Auf halbem Weg zwischen Wasserburg und Traunstein erhebt sich am Zusammenfluss von Alz und Traun weithin sichtbar auf einem steilen Felsen die ehemalige Klosterkirche St. Margaretha zu Baumburg. In der oberhalb von Altenmarkt befindlichen und im Jahr 925 erstmals erwähnten Klosteranlage liegt auch die Brauerei. Noch zu Zeiten des Klosters wurde diese 1612 gegründet. Zwei- bis viermal pro Woche werden Sude mit Hopfen aus der Hallertau angesetzt, das benötigte Wasser wird von der Gemeinde bezogen, da dies als besonders nitrarm bekannt ist. Die Gerste wird auf eigenen Feldern rund um Baumburg angebaut und dann bei einem Mälzer in der Region vermälzt. Noch weiter geht der Umweltschutz der Brauerei, die sämtliche Energie zur Herstellung der Biere aus einem eigenen Wasserkraftwerk an der Alz bezieht. Das Bio Klosterdunkel wird noch wie zu Zeiten der Großväter hergestellt: Nur dunkles Malz wird in einem aufwendigen Zweimaischverfahren zu Bier gewandelt. Unfiltriert und nur natürlich geklärt ist die Trübung kaum mehr sichtbar. Seit 2009 existiert diese Sorte in Bioqualität, wiederbelebt aus alter, fast vergessener Baumburger Rezeptur.



Bio Klosterdunkel

5,5% vol

- F Orangebraun
- N Feine Röstsüße
- G Elegantes Röstmalz, dezente Fruchtsüße, weich, rund und stimmig



Feste: Brauereifest (am ersten Augustsonntag im Brauereihof)
Auerberglerfest (Sommerfest des örtlichen Trachtenvereins im Brauereihof, immer am ersten Julisamstag)



Tipp: Ehemalige Klosterkirche St. Margaretha, heutiger Bau ab 1755, direkt neben der Brauerei; Höhlenburg im benachbarten Stein an der Traun